



L'EMPORTÉ

Antipasti

- CAMEMBERT GRILLE DELLA MAMMA 9€**
Accompagné d'une confiture de tomates maison.
- BURRATA 9€**
Accompagnée de tomates cerise confites, basilic frais, roquette et un trait d'huile de truffe noire.
- TAGLIERE DI SALUMI 10€**
Speck, coppa di Parma, spianata piccante et mortadelle.

Insalata

- CESAR 14€**
Mesclun, tomates cerise confites, croûtons, copeaux de parmigiano reggiano, poulet pané, oeuf et sa sauce César.
- MOZZARELITA 13€**
Mesclun, tomates cerise confites, oeuf, olives noires à la Grecque, pesto di TP, mozzarella di Bufala.
- BALTICA 14€**
Mesclun, tomates cerise, saumon fumé, copeaux de parmigiano reggiano, croûtons, légumes de saison, roquette et citron.
- FRENCHITZA 15€**
Mesclun, tomates cerise, speck, Coppa avec du camembert pané pour les gourmands.
- SALADE TP 15€**
Mesclun, tomates cerise, olives noires à la Grecque, carciofi alla Romana, prosciutto de Parma, sauce pesto di TP et sa crémeuse burrata.

PESCE

- PAVE DI SALMONE ALLA GRIGLIA 21€**
Pavé de saumon grillé et sa sauce tartare servi avec des légumes grillés et purée de pomme de terre.



Pasta

- MAFALDINE ALLA BOLOGNESE 14€**
Ragoût de bœuf, oignons, carottes, céleris et sauce tomate de la région d'Emilie Romagne mijotée et du parmigiano reggiano râpé.
- TROFIE AL PESTO DI TP 12€**
Sauce au basilic frais, parmigiano reggiano et une pointe de stracciatella pour la gourmandise.
- BUCATINI ALLA CARBONARA 14€**
L'incontournable sauce carbonara à l'italienne réalisée par notre chef.
Guanciale, pecorino, lardon, oeuf.
- MEZZEMANICHE ALLA NORMA 12€**
Aubergines, basilic frais, sauce tomate, ricotta salata.
- SPAGHETTI CACIO E PEPE ALLA TRUFFO 19€**
Sauce pecorino, poivre, et copeaux de Truffe.
- LASAGNE DELLA MAMMA 13€**
Pâte fraîche, notre sauce bolognaise, béchamel et parmigiano reggiano. Le tout gratiné au four.
- PARMIGIANA DI MELANZANE 12€**
Aubergines, sauce tomate, basilic mozzarella et Parmigiano Reggiano, le tout cuisiné par notre chef.

Carne

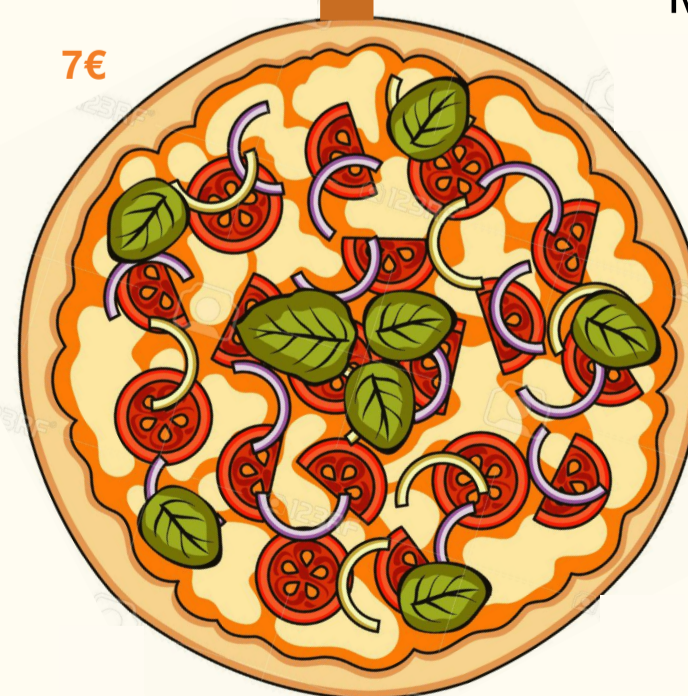
- BAVETTE SAUCE GORGONZOLA 19€**
Pièce de bœuf de 220g goûteuse et sa sauce au gorgonzola crémeux accompagné de salade et frites maison.
- OSSO BUCO DELLA NONNA 20€**
Pièce de veau avec os cuisinée avec de la purée de pommes de terre à l'huile de truffe.
- MAGRET ENTIER 'MAISON SAMARAN' ET SA SAUCE CHASSEUR 21€**
Magret entier grillé et sa sauce aux champignons accompagné de salade et frites maison.

Dolci fatti in casa

- PANNA COTTA VANILLE DE TAHITI AVEC SON COULIS DE FRUITS 7€**
fruits rouges ou chocolat
- MOUSSE AL CIOCCOLATO 7€**
Mousse au chocolat à l'ancienne.
- TIRAMISU TRADIZIONALE 7€**
Mascarpone, Marsala, café.
- CUORE CALDO AL CIOCCOLATO 7€**
avec sa glace à la vanille et chantilly (10 minutes d'attente)
- TARTE TATIN 7€**
avec sa glace à la vanille et chantilly.
- CHEESECAKE 7€**
Coulis fruits rouges et chantilly.
- PIZZETTA ALLA NUTELLA 7€**
calzone fourré au Nutella et éclats de noisette caramélisé.

Glace Ben & Jerry

- Pot de glace 100ml 3€
- Pot de glace 450ml 7€



PIZZA

Le classiche

- | | | |
|---|---|--|
| | Classica/ Grande/ Gigante
26cm / 33cm / 40cm | |
| MARGHERITA 10€ / 12€ / 17€ | | |
| Tomate, mozzarella, olives. | | |
| ROYALE 12€ / 14€ / 19€ | | |
| Tomate, champignons de Paris frais, jambon supérieur, mozzarella. | | |
| SICILIANA 12€ / 14€ / 19€ | | |
| Tomate, oignons confits, câpres, olives, mozzarella, filets d'anchois. | | |
| VEGETARIANA 12€ / 14€ / 19€ | | |
| Tomate, oignons, champignons de Paris, artichauts, mozzarella, poivrons, olives, aubergines. | | |
| BUFALA 13€ / 15€ / 20€ | | |
| Tomate, mozzarella, mozzarella di Bufala, speck, Tomates cerise et basilic frais. | | |
| SPAGNOLA 13€ / 15€ / 20€ | | |
| Tomate, chèvre, mozzarella, poivrons grillés, après cuisson : crème fraîche, spianata calabrese | | |

Le speciali

- 4 STAGIONI 13€ / 15€ / 20€**
Tomate, champignons de Paris frais, jambon supérieur, artichauts, mozzarella, olives.
- ROMA 15€ / 17€ / 23€**
Tomate, pomme de terre, chèvre, mozzarella, magret de canard frais du Sud-ouest, trait de miel.
- ITALIANA 15€ / 17€ / 23€**
Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola AOP, après cuisson : jambon de parme, parmesan, sauce basilic, spianata calabrese.
- COPPA 15€ / 17€ / 23€**
Crème fraîche, oignons, Bleu d'Auvergne, Oeuf, mozzarella, et après cuisson : coppa.
- NORVEGESE 15€ / 17€ / 23€**
Crème fraîche, oignons confits, courgette, saumon frais, mozzarella.

MEZZO MEZZO

Moitié pizza, moitié salade.
(Hors calzone)
Ø 26cm
salade TP : + 3€

17€

Le indispensabili

- | | |
|--|---|
| | Classica/ Grande/ Gigante
26cm / 33cm / 40cm |
| CALZONE 13€ / 15€ / 20€ | |
| Tomate, champignons de Paris frais, jambon supérieur, Oeuf, mozzarella. | |
| CAPRINA 13€ / 15€ / 20€ | |
| Crème fraîche, chèvre, mozzarella, trait de miel. | |
| SAVOIA 13€ / 15€ / 20€ | |
| Crème fraîche, oignons confits, pomme de terre, lardons supérieurs, mozzarella, reblochon. | |
| MAMA MIA 13€ / 15€ / 20€ | |
| Tomate, Speck, mozzarella, gorgonzola AOP, après cuisson : crème fraîche. | |
| FORMAGGI 14€ / 16€ / 22€ | |
| Crème fraîche, emmental, chèvre, mozzarella, gorgonzola AOP, bleu d'Auvergne. | |
| PARMIGIANA 14€ / 16€ / 22€ | |
| Tomate, mozzarella, après cuisson : jambon de parme, parmesan, sauce basilic, roquette. | |

Le Creazioni

- LUCIANA 15€ / 17€ / 23€**
Crème fraîche, oignons, champignons de Paris, mozzarella, magret de canard frais du Sud-ouest.
- BOLOGNESE 14€ / 16€ / 22€**
Tomate, origan, oignons, bœuf haché, mozzarella, après cuisson : tomates, roquette.
- TAMAYO 16€ / 18€ / 24€**
Crème fraîche, mozzarella, après cuisson : Stracciatella, tomates cerise, roquette, copeaux de pecorino affiné à la truffe.
- TRUFFATA 18€ / 20€ / 26€**
Crème de truffe, champignons, mozzarella, après cuisson : speck, copeaux de pecorino affinés à la truffe.
- MORTADELLA 16€ / 18€ / 24€**
Crème fraîche, mozzarella, et après cuisson : mortadelle, stracciatella et pistaches.

